

Beeren-Gratin mit Crumble

Zutaten für 2 Personen

Für das Gratin:

- 100 g TK-Erdbeeren
- 40 g TK-Himbeeren
- 30 g rote TK-Johannisbeeren
- 30 g TK-Heidelbeeren
- 50 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Eigelb
- 100 g Mascarpone

Für den Crumble:

- 60 g Mehl
- 25 g Zucker
- 40 g Butter
- 1 Prise Salz
- Zimt

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Beeren waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Erdbeeren klein schneiden. Die Beeren mit 20 g Zucker und Zitronensaft mischen. Die Eigelbe mit den restlichen Zucker schaumig aufschlagen und die Mascarpone unterheben.

Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen dazugeben und zwischen den Händen zu Streusel krümeln. Die Mascarpone-Masse in kleine Portions-Auflaufformen verteilen, Beeren und dann den Crumble darüber streuen. Das Gratin 15 Minuten im Ofen backen.

Beeren-Gratin mit Crumble auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Lisa Marb

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. März 2017

Episode: Hauptgang & Dessert